

南关 20260104

合 同

项目编号： NSZY-ZF-GK-202507912

项目名称： 南沙海关食堂食材定点配送服务项目

签订日期： 2026 年 01 月 30 日

甲方（采购人）：中华人民共和国南沙海关

合同编号：YZX20260129

统一社会信用代码：111000006756615446

乙方（中标人）：广东优之鲜商贸有限公司

统一社会信用代码：91440101MA9UY8163A

根据 南沙海关食堂食材定点配送服务项目 的采购结果，按照《中华人民共和国民法典》的规定，本着平等互利和诚实信用的原则，经甲、乙双方协商一致，订立本合同。

一、合同价款

1. 本项目暂定合同金额（预算金额）：250 万元。
2. 折扣率：75.00 %。
3. 合同价款包含食材费、配送运输费、市场调查费、人工费、交通费、运营、保险、验收、售后服务、税金、代理服务费、项目实施过程中的可预见及其他不可预见费用。

二、项目概述

1. 提供配送的品种包括：鲜肉（猪肉类、牛肉类、其它肉类）、大米、食用调和油、面、蔬菜、水果、鲜奶、调料及干货等。饭堂就餐保障人数约 200-300 人，具体配送数量以实际发生的数量为准，甲方不承诺在服务期内授予乙方实际采购品类，也不承诺在服务期内的实际采购数量。

2. 预算金额：人民币 250 万元。

3. 服务期限：2026 年 02 月 01 日至 2027 年 01 月 31 日。

4. 服务地点：广州市南沙区进港大道 618 号大楼。

三、总体要求

1. 乙方提供的商品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。
2. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；食品供应链明确，所有食品的来源必须清晰，包装食品具有 SC 编码。食品生产企业必须获得食品生产许可证，来源应当是受到地方政府部门监管的业流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与乙方要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。
3. 乙方必须负责货品的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责。
4. 乙方须每月向甲方提供一次货品价目表，货品价格不得高于平均市场指导价格

(广州片区的参照当日广州市菜篮子网站价格公布的价格)*折扣率, 供货价格由甲方与乙方双方代表签字确认。

5. 甲方提前一天以邮件、传真或电话方式向乙方下订单, 订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。

6. 乙方须在接到甲方订单之日的第二天 7:00 前 (或与甲方约定的时间) 将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。如果甲方临时改变订购的货物种类、规格、数量等, 乙方须在接到通知后 2 小时内前将货物送达, 待甲方验收、核对后供货才算完成。

7. 乙方每天需做好各种食品的索证记录并按甲方的要求交付甲方备案。

8. 乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求, 每次送交的所有货品都要说明来源。否则, 甲方有权退货, 乙方必须在 2 小时内予以退还补货。甲方不定期抽查乙方的肉菜等卫生检验报告。

9. 每次送货, 乙方须委派一名专门负责人, 负责货物的运输、过秤、制单、对账, 并协助甲方验收货品, 货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。

10. 乙方送货车辆应实行 1 小时配送圈运作, 肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品, 用冷藏车配送, 保证肉类中心温度控制在 -2 至 7°C 的范围之内, 保证运输过程冷链不中断。

11. 响应机制: 在合同执行过程中甲方可根据实际情况对需求进行调整, 乙方在接到甲方通知后 6 个小时内须做出响应。

12. 乙方经营场所具备净菜工作间, 能够为甲方提供净菜服务。

13. 乙方应确保食品验收的场所、设备必须保持清洁。应当在固定的场所进行验收, 定期清扫, 保证无积尘、无食品残渣, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂, 不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

14. 对小量常用品的临时需求, 能做到 2 小时内送到, 对不合格产品, 需及时更换, 2 小时内送到。

15. 甲方有权要求乙方配合相应货品的更换工作, 保质期过期的货品, 免费退换。

16. 特殊情况或紧急所需食材, 乙方无法在要求时间内提供的, 委托甲方代买, 货款由乙方支付。

17. 乙方在合同履行期间内保证对甲方的货物供应, 若中标后反悔或不能履行合同的, 甲方有权单方终止合同, 由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

18. 按合同约定供货, 乙方不得转包、分包, 否则甲方有权单方面终止本合同, 乙

方承担由此给甲方造成的一切损失。禁止乙方将本合同约定的全部或部分权利义务违法违约转包或肢解后转包给其他任何第三方享有或承担，不得以甲方名义对外收取其他任何第三方的履约保证金、押金等任何款项。乙方应当及时进行其乙方货款或员工报酬等的结算，任何时候不得以任何名义纠集乙方或任何第三方前往甲方进行催收、闹事，否则，甲方有权立即解除合同并对剩余全部未结算货款不予结算，作为违约金没收。

19. 乙方应做好本单位工作人员的教育工作，遵守甲方单位各项规定。

20. 乙方除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知甲方。因乙方延迟交货的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

21. 甲方对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货、换货；乙方未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，甲方可单方面解除合同。

22. 甲方有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构检测食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，甲方给予书面警告，乙方要无条件收回所供应的食品并给予甲方书面答复说明原因，造成的损失由乙方负责，并在2小时内更换好所需食品。以上情况出现第三次，甲方有权取消乙方食堂配送资格，并将情况反应采购监督部门。

23. 乙方被有效投诉3次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，甲方可单方面可解除合同。

四、食品质量要求

（一）肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）产品总体质量要求

1. 所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味，无霉烂变质，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次的动物检疫合格证原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。

2. 所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

3. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，

冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品名、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

4. 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应点熟食需保证产品的品质。

5. 家禽类交货时提供本批次产品的检验合格证明，肉制品须出具由政府疾控部门或卫生检验部门（半年内有效）的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

（二）鲜肉（猪肉、牛肉等）

1. 所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味，无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜。

2. 乙方必须提供《动物防疫合格证》。如猪肉来源跨区，须提供由政府动植物检疫部门出具的《出县境动物产品检疫合格证》，交货时须提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。

3. 质量要求

品名	规格	质量描述
去皮五花肉	1*10kg 鲜肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后能立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
去皮上肉	1*10kg	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
牛肉	1*10kg	肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。
肉碎		肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。

（三）大米、食用调和油

1. 质量要求：

(1) 米、油、面、豆类货物必须符合国家食品部门的有关标准，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书复印件。

(2) 米、油须提供 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。

1) 包装食品：包装箱完整，包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保证期限、产品成分、厂家电话号码。

2) 散装豆类：所提供的产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，不得提供伪劣、假冒、无证不合格物品。

(3) 乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，追究刑事责任。

(四) 蔬菜类

1. 乙方须按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。

2. 属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

3. 蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。

4. 蔬菜包装与标志要求：

包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

标志：每件包装必须按《农产品包装的标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

5. 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

6. 对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其它农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

7. 对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理厂、医院以

及污水排放管道等污染源。

8. 对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程中对水源进行 2 次监测。

9. 农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前乙方应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

10. 要求乙方的配送过程能够严格保证甲方在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

11. 蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合国家无公害蔬菜的卫生指标规定。

（五）干货

1. 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。

2. 以下主要干货制品的质量标准：

（1）肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

（2）玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过 10~17cm 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

（3）黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条干粗细均匀者为佳。

（4）黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

（5）银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部

大而发硬。

(6) 香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

①花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

②厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽、质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

(7) 腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

①一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

②二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。

③三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

(8) 粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

(9) 蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

(10) 干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

(11) 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

(12) 海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

(13) 海参：检验标准主要是以体形的大小，肉质的厚薄及体内有无沙粒来鉴别。体形大、肉质厚、体内无沙者为上品，体形小、肉质薄、原体没剖开，体内有沙粒者较差。

(14) 紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，茎秆制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

(15) 发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

(16) 鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

(六) 水果

1. 水果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉变质。

2. 水果必须保证食用安全，无农药等有害物质的存留。

3. 水果在交付甲方前必须经过前期处理，使用率达到 99% 以上。

4. 水果种类以苹果、梨子、香蕉、橙子、柑桔、大蕉、火龙果等时令水果为主，甲方如有特殊需求可与乙方进行协商，以双方协商结果为准。

5. 质量标准：

(1) 苹果：大小均匀，果面光滑有光泽；自然色泽、新鲜洁净、无斑点，不起皱、无裂口、无压痕及其他机械损伤和黑斑；果身重、硬朗。

(2) 梨子：果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。

(3) 香蕉：果买丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮，皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥易剥。

(4) 橙子：大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。

(5) 柑桔：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。

(6) 大蕉：果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮，皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥易剥。

(七) 低温奶

1. 需承诺所供的物品符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

2. 所供商品货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

五、食材配送要求

1. 食品运输符合卫生标准的外包装和运载工具，保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶部，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

2. 冷藏、冷冻食品须用专用冷藏或冷冻载具运输，在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

3. 乙方送货车辆应实行 1 小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在 -2 至 7°C 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热，蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 冷藏食品、冷冻食品脱离冷链时间不得超过 1 小时。

六、交货期、交货地点

1. 乙方负责将所有食材配送到甲方指定的地点，食材经甲方当场验收质量和数量后，将订货单一并交于当日甲方指定的收货人员，由甲方主管人员收货验讫、相关负责人员签名确认后，将作为有效结算单据。

2. 乙方不承担甲方内部分发及内部分发配送过程所造成的食材损伤、损耗及其它人为造成的问题。

3. 乙方须按甲方订单规定的配送时间、地点配送。如需分批配送，乙方须按照订单所注明的时间配送。

七、食品质量的基本检查

1. 食品干净，并符合相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致，冷冻食品没有解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

2. 对食品检查如下：

(1) 采购的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、

有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

(2) 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 SC 编码等。

八、送货及验收方式

1. 检验流程：（1）做好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。（2）采取当场验收的方式，验收人必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；（3）进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过 10%。

2. 验收由甲方及乙方根据招标文件要求进行验收，以确保食品品种符合要求。如有差异，通知送货人员换货并记录存档。如发现食品有损坏情况，对食品损坏情况进行记录并拍照存档。验收的全部信息数据记录由双方签字确认。

3. 退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的蔬菜，应按国家有关规定处理或进行协议销毁。

4. 验收记录：每次采购的食品都要记录备案，注明名称、数量等事项并在采购记录表记录验收意见及验收人签名、日期等。

5. 乙方应在送货前提前通知甲方送货时间，以便做好交收工作。如乙方未能按时交货的。甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

九、定价方式

1 甲方可根据乙方的报价随机组织市场调查，所有食材的价格均以定价当日广州市菜篮子报价中心公布的价格乘以中标折扣率。若广州市菜篮子报价中心没有的产品价格信息以广州市价格信息网为准，若广州市菜篮子价格信息和广州市价格信息网中没有或近期没有的个别物品，则双方参考南沙肉菜市场零售价后协商确定。原则上批发价+乙方适当的费用和利益为基础。

(1) 乙方货物价 = 公布的广州菜篮子平均零售价格 * 中标折扣率

(2) 如：某乙方的投标报价是“折扣率=80%”，则乙方货物价=菜篮子平均零售

价格*80%。

2. 服务期间如某批次出现质量问题，乙方必须保证验收时发现质量问题 2 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对乙方处以该批次 20% 的罚款。一个月累计出现 2 次或 2 次以上质量问题的，将扣除该乙方该月供货款至少 10% 的金额作为罚款，由甲方在该月的供货款中直接扣除。

3. 如乙方提供食材的预加工工作（如土豆削皮、杀鱼等），加工费不能超过食材价的 10%。

十、付款方式

1. 最终结算价=实际供应量×产品基准价×折扣率，若在服务期限内，采购金额达到预算金额，视作合同期结束；若服务期限到期，采购金额未达到预算金额，也视作合同期结束。

2. 货款按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

3. 乙方在完成当月供货订单后，于次月 10 日前凭国家增值税发票向甲方申请付款，甲方收到发票后在 20 个工作日内办理支付手续。

十一、检验及费用负担

1. 如乙方不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。乙方具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并定期或不定期向甲方提供货物检验资料。费用由乙方负担。

2 质量与检验：

（1）乙方应严格按照合同要求和国家、部有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。

（2）乙方将货物运达交货地点后，甲方负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由乙方负责处理。

（3）乙方将货物运达交货地点后，甲方应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。

（4）对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由乙方支付；否则检测费用由甲方支付。

（5）乙方所供应的货物送达时，必须提供地级以上卫生或质监部门的检验合格证

明。

十二、退出机制

1. 乙方按要求与甲方签订的配送合同及安全承诺书，在合同期满后服务期结束。
2. 乙方在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合配送条件的，甲方有权取消其服务资格。
3. 乙方在合同期间未按配送要求提供食材，影响正常就餐的，三次及以上者，甲方有权取消其服务资格，解除合同。

4. 乙方造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，甲方有权取消其服务资格，解除合同，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。

十三、违约责任与赔偿损失

1. 如乙方未按合同约定履行义务，包括但不限于交付的货物、工程、提供的服务不符合本合同规定等，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价 5% 的违约金、重新提供合格的货物或服务。如再次验收后仍不合格的，甲方有权单方解除本合同，不予支付相应费用，并有权要求乙方赔偿由此造成的一切损失（包括但不限于直接损失、诉讼费/仲裁费、律师费等）。

2. 如乙方未按合同约定期限履行义务，包括但不限于未能按本合同规定的供货/服务期限履行本合同等，从逾期之日起每日按本合同总价 3% 的数额向甲方支付违约金；逾期半个月及以上的，甲方有权单方解除本合同，由此造成的甲方经济损失（包括但不限于直接损失、诉讼费/仲裁费、律师费等）由乙方承担。

3. 其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十四、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件发生后即应向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或变更合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十五、争议的解决

1. 合同履行过程中如一方提议对合同做变更或补充，必须在所需变更或补充的内容生效十日以前提出，经双方同意并签订补充合同书后履行。

2. 合同执行过程中双方如有争议，应友好协商解决，协商不成，双方同意选择以下第（2）项方式解决：

（1）提交中国广州仲裁委员会仲裁；

(2) 向甲方所在地人民法院提出诉讼。

十六、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十七、其它

1. 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3. 任何一方因履行本合同而相互发出或者提供的所有通知、文件、材料，均以本合同所列明的地址送达，如一方地址、电话、传真号码等联系信息有变更的，应在变更当日内书面通知对方，否则，未通知方应承担相应责任。

4. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十八、合同生效

1. 本合同在甲乙双方法定代表人或其授权代表签字盖章后生效。

2. 本合同共伍份，具有同等法律效力，甲方执贰份，乙方执贰份，采购代理机构执壹份。

甲方（盖章）：中华人民共和国南沙海关

联系人：陈工

联系电话：020-81135570

签定日期：2026年01月30日

签定地点：广州市南沙区

乙方（盖章）：广东优之鲜商贸有限公司

联系人：杨敏

联系电话：18588784349

签定日期：2026年01月30日

开户名称：广东优之鲜商贸有限公司

银行账号：658775389410

开户行：中国银行广州增城沙埔开发区支行

